

Kulki mięsne w sosie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cielęcina	50 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
jajko	1 szt
mąka ziemniaczna	1 łyżka
olej	3 łyżki
bułka	1 namoczona w wodzie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielęcinę pokroić na kawałki, zemleć. Dodać odcisniętą z wody bułkę, wraz z jajkiem i mąką, wymieszać i przyprawić do smaku. Z mięsnej masy formować kulki, lekko spłaszczając. Ugotować na parze. Ugotowane pulpety wyłożyć na brytfannie, skropić olejem, wstawić na 15 minut do nagrzanego piekarnika (200stopni).

Upieczone kulki mięsne wrzucić np do szarego sosu, zagotować.